


















Semaine du lundi 04 au vendredi 08 novembre 2024




Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand
42 350 LA TALAUDIÈRE


lundi 4 novembre	mardi 05 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
Betteraves Bio vinaigrette balsamique 	Endives sauce vinaigrette	Salade verte vinaigrette à l'échalote	Mélange de torsades Bio et tomates sauce mayonnaise 
Gratin de pommes de terre au fromage	Saucisse Région 	Émincé de cuisse de poulet FR sauce provençale 	Poisson blanc meunière MSC 
	Saucisses végétales	Filet de colin sauce provençale	
	Purée de potiron et pommes de terre 	Semoule Bio 	Brocolis braisés
Madeleine Bio 	Le rond HVE de la ferme des Aiguées 	Gouda Bio 	Yaourt BIO aromatisé pomme de la GAEC des 2 rivières 
Pomme région 	Crème dessert HVE vanille de la ferme Chambon 	Compote pomme BIO coing du Chef 	Kiwi Bio 

Toutes nos béchamels, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Cizeron.

Produits BIO 

Pêche durable 

Produits labellisés 

Produits régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.